décembre 2012

La lettre de JOJO le jardinier bio 7

Beaucoup de jardiniers amateurs ont recours à des produits qui peuvent être dangereux pour le jardin. Pourtant des solutions naturelles, efficaces et faciles à mettre en place, existent, sans conséquences néfastes pour l'eau, la biodiversité ou votre santé.
Alors n'attendez plus, jardinez naturellement !

Jardiner, naturellement !

La Jojo attitude

Bricolo, récup & co

Après avoir protégé ou rentré ses plantes et légumes et fait une révision complète de son outillage, le jardinier dispose d'un peu de temps libre en hiver. Pourquoi ne pas en profiter pour faire du rangement et découvrir des trésors ? De simples déchets, des brics et des brocs ammassés au fil des ans ou chinés lors de vide-greniers peuvent être détournés de leur usage initial et avoir une seconde vie. En plus cela permet de faire des économies !

> Idées de détournements d'objets pour le jardin : créer des étiquettes est facile, avec le dos de cuillères à soupe, des bouchons de vin, des pinces à linge, des découpes de pots en plastique, des galets, des canettes suspendues... Les pots en terre cuite abimés, posés au sol, font des abris à auxilaires ou, passés au marteau, un revêtement pour votre allée. De simples bouteilles en plastique deviennent des entonnoirs, des mini-jardinières ou des systèmes d'arrosage. Avec des palettes, vous pouvez créer votre mobilier de jardin, des jardinières ou compsteurs. Si vous avez des bambous, vous avez de bons tuteurs pour vos tomates ou, en palissade, pour vos haricots...

> Boites à semis récup : pots de yaourts, boîtes à oeufs et de conserve, barquettes de supermarché, bouteilles de lait, rouleaux de papier toilette et d'essuie-tout, peuvent tous se reconvertir ! Avec juste du papier journal, vous pouvez fabriquer vos godets maison pour le printemps prochain (mode d'emploi)...

Le jardi-conseil de saison

Conserver sa récolte tout l'hiver

Au jardin, il ne reste que quelques légumes : choux de Bruxelles, chicorées, mâche, poireaux... Ils seront récoltés en fonction des besoins en cuisine et de la météo (gel à -10°c prolongé).

Cet automne, vous avez récolté vos fruits et légumes et fait vos réserves pour tout l'hiver, mises précieusement à la cave. L'optimisation de leur conservation permet de limiter les pertes mais aussi d'en profiter tout l'hiver et ainsi garder une diversité dans l'assiette. Pour les carottes, panais et autres légumes-racines, ne les nettoyez pas car la terre contribue à leur conservation !

Il est possible de stocker certains légumes-racines dans des silos enterrés (trou creusé tapissé de briques ou de planches, tambour de machine à laver).

Les légumes ne sont pas égaux face à la conservation puisqu'elle dépend de la température et de l'humidité ambiante mais aussi de leur respiration. Ainsi l'optimum pour les légumes feuilles-tiges-racines est de 2°C et plus de 90% d'humidité relative contre 10°C et un peu moins d'humidité pour les tomates.

Le saviez-vous ?

Histoire de courges...

Les véritables courges, du genre Cucurbita, sont cultivées depuis longtemps par les Indiens et ont été ramenées en Europe après la découverte des Amériques. Il existe une quinzaine d'espèces dont quatre seulement sont cultivées dans notre région : Cucurbita pepo (courgette, citrouille, courge spaghetti, pâtisson, Jack-Be-Little, pomme d'or), C. maxima (potiron, potimarron, giraumon), C. moschata (courge musquée, longue de Nice, Butternut) et C. ficifolia (courge de Siam). Un petit coup d'oeil au pédoncule ou à la tige permet de les distinguer : section cylindrique pour C. maxima, anguleuse pour C. pepo (avec 5 angles et pilosité rêche) et C. moschata (élargissement marqué du pédoncule au contact du fruit et présence d'une pruine).

Côté jardin, elles sont faciles à cultiver mais elles ont besoin d'une terre riche et de suffisamment de pollinisation par les insectes. Récoltées courant octobre, elles séjournent au chaud durant tout l'hiver (dans l'idéal à 12-15°C pour bien les conserver).

Idée recette, la soupe de potimaron :

Couper en quartiers, enlever les graines puis mettre dans une cocote minute en ajoutant 2 carottes, 1 pomme de terre et un gros oignon et assaisonner (sel, poivre, gousses d'ail et muscade). Recouvrir d'eau et laisser cuire 20 minutes puis mixer le tout. L'astuce est de laisser la peau, tellement difficile à enlever. Vous verrez c'est meilleur avec !

D'autres recettes, disponibles ici, pour découvrir les saveurs de ces courges pas si gourdes dans notre assiette.

Pensez à garder les graines ! Griller au four ou à la poële avec un peu sel, c'est bon pour la santé et idéal dans les salades, pâtes...

ZOOM sur...

Nom de code BRF

BRF signifie « bois raméal fragmenté ». Cette technique consiste à apporter directement au sol de jeunes rameaux de feuillus broyés. Elle permet de transformer des « déchets », vos branchages fraîchement coupés issus d'élagage des arbres ou de la taille de haies, en une ressource précieuse ! Côté résultats, cela va enrichir la terre en humus, améliorer votre sol, stimuler sa vie biologique, prévenir certaines maladies et ravageurs, ralentir le développement d'herbes indésirables et jouer un rôle d'éponge (économie d'arrosages).

Un coktail mystérieux

Les extrémités des jeunes branches concentrent la majorité des nutriments des arbres : sucres, acides aminés, protéines, éléments minéraux, etc. L'un d'entre eux, la lignine, est un élément carboné qui assure la rigidité et la durabilité du bois. Au contact du sol, elle est attaquée par des champignons du sol (sous forme de filaments blancs) qui vont accélérer sa transformation et alimenter de nombreux êtres vivants présents dans le sol (bactéries, vers de terre…). Cette chaine alimentaire va ainsi rendre accessibles aux plantes l'ensemble des composants du BRF et fournir un humus de grande qualité.

Quatre étapes essentielles

❶ la coupe des rameaux et jeunes branches (exclure tout résineux) : d'un diamètre inférieur à 7cm (limité souvent à 4 ou 5cm par le broyeur), de novembre à décembre (possible jusqu'en février)

❷ le broyage : avec un broyeur ou pensez à la location

❸ l'épandage aussitôt broyés : sur 3cm environ (de préférence sur sol travaillé)

❹ l'incorporation : à réaliser au printemps pour profiter pleinement de tous les apports possibles du BRF

Risque de faim d'azote ?

Après l'incorporation à la terre (un mois environ), les champignons présents vont prélever l'azote du sol pour dégrader les éléments riches en carbone. Il est alors possible de voir des plantes avec un jaunissement et une croissance ralentie, dus à la «faim d'azote». Pour l'éviter, ajoutez du compost avant de mettre en place le BRF, ne semez pas trop tôt et évitez d'en mettre au pied de cultures gourmandes à croissance rapide (salades, haricots, épinards…).

Lancez-vous !

En jardinage, il n'existe pas UNE recette miracle.. Le meilleur moyen reste de tester dans son jardin, sur quelques parcelles, quelque soit la méthode choisie (simple paillage, incorporation à la terre, apport combiné de compost ou de feuilles…). Et pensez à garder une parcelle témoin de même culture. **Pas assez de branchages ?** Limitez-vous à quelques arbres, arbustes fruitiers, tomates, aubergines, rosiers, vivaces… Espacez les apports tous les 3 ans ou renouvelez un peu chaque année. Et pourquoi ne pas récupérer les branches de vos voisins ou des espaces verts de la commune ?

Un Jojo Noël !

Mon beau sapin...

Passé Noël, vous voilà avec un épineux problème, que faire de son sapin ?

Soit vous l'avez acheté en pot ou en motte et vous pouvez le replanter (même avec sol enneigé mais hors gel). Attention toutefois à la place car il pourra atteindre 15m de haut...

S'il est coupé, il reste la déchetterie ou des collectes sont parfois organisées par les communes ou les jardineries. Mais ce serait dommage de se priver d'un broyat idéal en paillis, avec effet désherbant pour vos allées !

Agenda

Les jardins prennent leurs quartiers d'hiver et les animations aussi... Quelques dates à noter sur votre nouvel agenda 2013 :

SEMAINE pour les alternatives aux pesticides 20 au 30 mars

> Semaine sans pesticides • du 20 au 30 mars • Devenez acteurs !

> N'hésitez pas à envoyer informations et dates de vos animations printanières en lien avec le jardinage naturel, Jojo les relaiera.

> Weekend portes-ouvertes « Entrez dans mon jardin naturellement ! », le 29 et 30 juin. Envie d'échanger, de montrer que le naturel, c'est possible ? Alors ouvrez votre jardin et contactez Jojo !

Le chiffre

1,98 milliards d'euros c'est le chiffre d'affaire estimé du marché national des pesticides pour 2012, soit une progression de 5% par rapport à l'année précédente ! La raison avancée ? Une météo capricieuse avec des pressions parasitaires et une forte présence d'adventices , comme en 2011, où 5 kg de matières actives en moyenne ont été déversés par hectare cultivé en France.

Face à ces chiffres, un rapport sénatorial, paru cet automne, juge « sous-évalués » les risques des pesticides pour la santé. Alors que certaines pathologies sont reconnues maladies professionnelles : dermatoses, rhinites, asthmes, insuffisances respiratoires chroniques et depuis peu, la maladie de Parkinson (décret du 7 mai 2012). Pour d'autres maladies, le doute subsiste (Alzheimer, cancer de la prostate, lymphome, leucémies, etc.). De nouvelles études devraient voir le jour...

Source chiffre : UIPP / Le Monde

Les jardi-médias

Documentaire à découvrir

Après «Le Monde selon Monsanto» et «Notre poison quotidien», Marie-Monique Robin livre le dernier opus de sa trilogie, «Les Moissons du futur», une enquête résolument optimiste où elle explique que, pratiquée sur des exploitations à hauteur d'homme, l'agroécologie peut être hautement efficace et représente un modèle d'avenir productif et durable.

De bonnes pratiques en vidéo

Découvrez la vidéo avec Josiane Goepfert dans son potager d'une curieuse à Froidevaux où elle explique comment entretenir son jardin sans pesticides.

Regardez aussi les autres vidéos de Mission Eau Alsace sur : vergers, biodiversité, engrais, désherbage, paillage...

A lire ou à offrir...

Pour se lancer ou développer de nouvelles pratiques, 3 idées de lecture pour vos longues soirées d'hiver :

• Histoires de potager - 204 pages - 35€

Histoire de la culture potagère présentant 300 variétés de légumes, accompagnée d'anecdotes et magnifiquement illustré.

• Produire ses graines bio : légumes, fleurs et aromatiques - 267 pages - 27,40€

Infos et fiches complètes pour retrouver un peu d'autonomie tout en préservant biodiversité, et variétés anciennes.

• Je démarre mon potager bio - 96 pages - 12€

Idéal pour tous ceux qui n'ont quasiment jamais rien planté et veulent se lancer...

La lettre de JOJO le jardinier bio - n°7 • *Editée dans le cadre de la Charte « Jardiner, naturellement ! »*
Rédaction : Emilie Leboucher (CPIE Vallée de l'Ognon) • Photos : B. Dupont, P. et M. Guinchard, T.R.I., Rustica, AFSNN • Charte graphique : F. Lagadec • Maquette : E. Bunod (CEN FC) • Numéro ISSN en cours • Déc. 2012

www.jardiner-naturellement.org